Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr, Weingut Dr.Hermann

Zeitlos eleganter Kabi aus der legendären Sonnenuhr

Beschreibung:
Seinen Namen verdankt diese legendäre Mosel-Lage einer großen Sonnenuhr inmitten der Weinberge, an der man die Tageszeit ablesen kann. Seinen besonderen Charakter erhält dieser Kabinett durch die Exposition und die steile Neigung des Terroirs, denn der nach Süden ausgerichtete Hang weist ein Gefälle von bis zu 70% auf. Zudem besitzt der mittelgründige Devonschiefer-Verwitterungsboden einen hohen Gesteinsanteil, wodurch er nicht nur einen guten Wasserhaushalt ermöglicht, sondern diesem Riesling auch seine deutlich mineralische Prägung verleiht.

Aromenprofil:
Klares, helles Gelb, bereits im Duft intensiv, raffiniert und mit salziger Mineralik. Am Gaumen mit gewisser Reichhaltigkeit, viel Fruchtdruck und Intensität, immer auch knackig ob seiner genialen Säureader bis ins anregende Finale mit zarten Schiefernoten.

Passt zu:
Süßweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüß, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süßweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Dr.Hermann
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	8.0%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1277224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett

Wehlener Sonnenuhr
Weingut Dr.Hermann

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	8.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch